

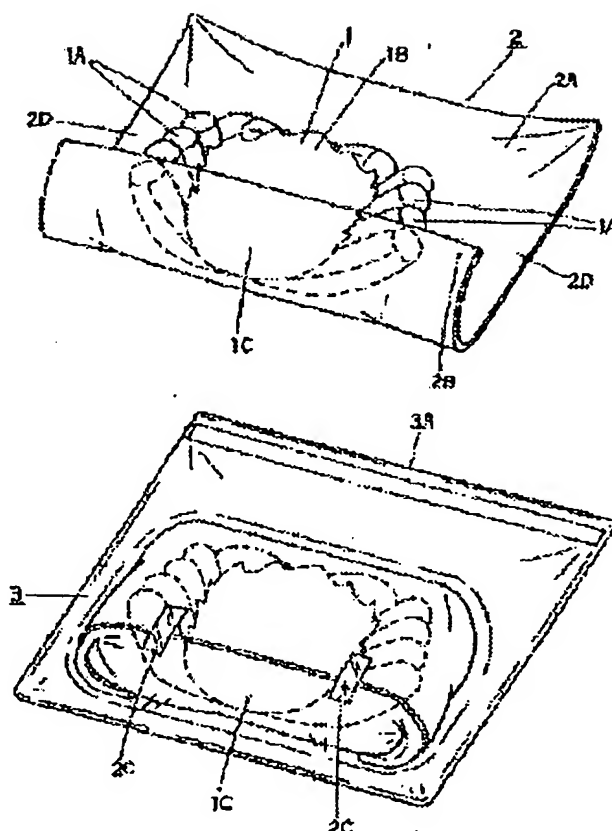
METHOD FOR PACKAGING HAIRY CRAB

Patent number: JP6312779
 Publication date: 1994-11-08
 Inventor: KANEDA MOTOYUKI
 Applicant: KINSHIYOU SHOJI:YUGEN
 Classification:
 - International: B65D85/50; B65B25/00
 - european:
 Application number: JP19930125011 19930428
 Priority number(s):

Abstract of JP6312779

PURPOSE: To prevent a hairy crab (*Erimacrus isenbeckii*), which is preserved in a freezer, from drying and deteriorating in its quality, by a method in which after the quickly frozen crab is wrapped in a wrapping sheet, it is put in a vacuum packaging bag and subjected to a vacuum-packaging process.

CONSTITUTION: A hairy crab 1 quickly frozen after boiled with right and left legs 1A bent towards its shell 1B is placed in the middle of a longitudinally oblong wrapping sheet 2 whose width is greater than that of the crab 1, the upper end 2A and the lower end 2B of the sheet are superimposed on the shell 1B and joined together with a pressure-sensitive type tape 2C. Then, the hairy crab 1 wrapped in the wrapping sheet 2 whose right and left sides 2D have been folded downwards is put into a vacuum packaging bag 3 from the bottom 1C of the crab 1, deoxidizer is also put in it, and the opening 3A of the packaging bag 3 is hermetically sealed after a vacuum packaging process. Thereafter it is quickly frozen. To eat the hairy crab, it is defrosted by soaking the vacuum packaging bag, containing the crab, in hot water as it is for about five minutes.



(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平6-312779

(43) 公開日 平成6年(1994)11月8日

(51) Int.Cl.⁵

B 6 5 D 85/50

B 6 5 B 25/00

識別記号

F 7191-3E

F

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 有 請求項の数 2 F D (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平5-125011

(22) 出願日 平成5年(1993)4月28日

(71) 出願人 593100248

有限会社金昌商事

北海道小樽市清水町8番7号

(72) 発明者 金田 元幸

北海道小樽市清水町8番7号 有限会社金
昌商事内

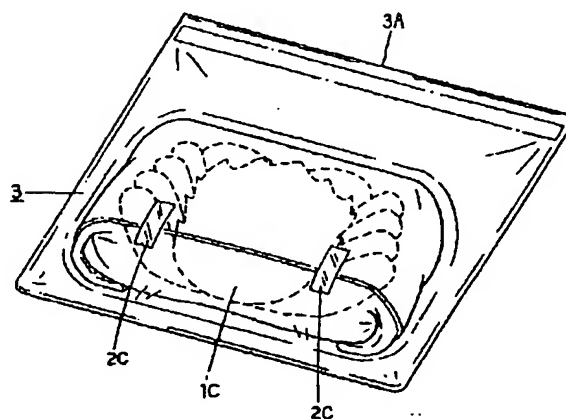
(74) 代理人 弁理士 川成 靖夫

(54) 【発明の名称】 毛がにの包装方法

(57) 【要約】

【目的】 本発明は、冷凍庫内での保存中における毛がにの乾燥や品質の低下を防止することができるなどの効果を有する毛がにの包装方法を提供しようとするものである。

【構成】 急速冷凍された毛がに 1 を包装用シート 2 で包装した後、真空包装用の包装用袋 3 に入れ真空包装の処理をするよう構成されている。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 下記の第1工程ないし第3工程から構成されていることを特徴とする毛がにの包装方法。

第1工程～茹であげたのち急速冷凍された毛がに(1)を、当該毛がに(1)の幅より長い幅を有する平面縦長長方形に構成された包装用シート(2)の上面中央部に載せ、当該包装用シートの上辺と下辺を甲羅の上面で重ね両者を連結すること。

第2工程～第1工程を経た毛がに(1)を包装用シート(2)の左右辺部分(2D)を下方に折曲げた状態にして、別途用意した真空包装用の包装用袋に当該毛がにを当該包装用袋の下方に向けて挿入した後、真空包装の処理により密閉すること。

第3工程～第2工程を経た毛がにを冷凍すること。

【請求項2】 第2工程を下記のように構成した請求項1記載の毛がにの包装方法。第1工程を経た毛がに(1)を包装用シート(2)の左右辺部分(2D)を下方に折曲げた状態にして、別途用意した真空包装用の包装用袋に当該毛がにを当該包装用袋の下方に向けて挿入すると共に、脱酸素剤(4)も入れたのち、真空包装の処理により密閉すること。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、茹であげた毛がにの包装方法を提供しようとするものである。

【0002】

【従来の技術】 従来、茹であげた毛がにの包装方法は、下記のようなものになっている。

1. 合成樹脂シート1枚で包装したもの。
2. 未包装のもの。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 従来の技術で述べたものにあっては、下記のような問題点を有していた。

1. 冷凍庫内での保存時に、当該毛がにが乾燥してしまう。
2. 冷凍庫内での保存中に、当該毛がにの品質が低下してしまう。

本願は、従来の技術の有するこのような問題点に鑑みなされたものであり、その目的とするところは、上述の問題を解決できるものを提供しようとするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するために、本発明は下記になるものである。すなわち、本願のものは、下記の第1工程ないし第3工程から構成されている毛がにの包装方法である。

第1工程～左右の足1Aを甲羅1B方向に屈曲させた状態のままで茹であげたのち急速冷凍された毛がに1を、当該毛がに1の幅より長い幅を有する平面縦長長方形に構成された包装用シート2の上面中央部に載せ、当該包装用シート2の上辺2Aと下辺2Bを甲羅1Bの上面で

重ね、両者を感圧式接着テープ2Cで連結する。

第2工程～第1工程を経た毛がに1を包装用シート2の左右辺部分2Dを下方に折曲げた状態にして、別途用意した真空包装用の包装用袋3に当該毛がに1を当該包装用袋3の下方に向けて挿入すると共に、公知の脱酸素剤4も入れたのち、真空包装の処理をして包装用袋3の開口部3Aを密閉する。

第3工程～第2工程を経た毛がにを冷凍する。

【0005】

【実施例】 実施例について図面を参照して説明する。1は本発明方法で包装された毛がにである。そこで、その包装方法は下記のように構成されている。

【0006】 第1工程～左右の足1Aを甲羅1B方向に屈曲させた状態のまま公知の方法で茹であげたのち急速冷凍された毛がに1を、当該毛がに1の幅より長い幅を有する平面縦長長方形に構成された包装用シート2の上面中央部に載せ、当該包装用シート2の上辺2Aと下辺2Bを甲羅1Bの上面で重ね、両者を公知の感圧式接着テープ(商標～セロテープ)2Cなどで連結する。

【0007】 この場合、包装用シート2の左右辺部分2Dは、毛がに1の左右の足1Aの外方縁より外方にはみ出した状態になる。なお、公知の茹であげられた毛がに1は、左右の足1Aを甲羅方向に屈曲させた状態のまま茹であげられている。このように、包装用シート2をもって一重の状態で包むのは、毛がに1を茹であげる際に発生する茹で汁を逃がさないためである。

【0008】 なお、包装用シート2については、下記のもの好適であった。

- A. 素材～共押し出し多層チューブナイロン、接着層ポリエチレン
- B. 厚さ～0.07mm位
- C. 寸法～約縦260mm×横160mm

【0009】 第2工程～第1工程を経た毛がに1を包装用シート2の左右辺部分2Dを下方に折曲げた状態にして、別途用意した真空包装用の包装用袋3に当該毛がに1の尻部1Cを当該包装用袋3の下方に向けて挿入すると共に、公知の脱酸素剤4も入れたのち、真空包装の処理をして包装用袋3の開口部3Aを密閉する。

【0010】 この場合、毛がに1を包装用シート2の左右辺部分2Dを下方に折曲げた状態にして、真空包装用の包装用袋3に収納するように構成したから、真空包装の処理の際、毛がに1と包装用シート2との間に存在する空気は、この下方に折曲げた左右辺部分2Dの透き間から吸引されるので、当該包装用シート2は毛がに1の外周面に密着することになる。(図5参照)

【0011】 なお、包装用袋3について、下記のものが好適であった。

- A. 素材～共押し出し多層チューブナイロン、接着層ポリエチレン
- B. 厚さ～0.7mm位

3

C. 寸法～約縦350mm×横250mm

第3工程～第2工程を経た毛がにを冷凍する。食する場合は、真空包装のまま熱湯に5分程度浸漬して解凍する。

【0012】

【発明の効果】本発明は、上述の通り構成されているので次に記載する効果を奏する。

1. 冷凍庫内での保存中における毛がにの乾燥や品質の低下を防止することができる。

2. 真空包装のまま熱湯に浸漬することにより、迅速かつ容易に解凍をすることができる。

3. 包装用シート2で包まれているから、毛がに1を茹であげる際に発生する茹で汁を逃がさないため、解凍された毛がにには茹であげ時のままの風味を保持することができる。

4. 包装用シート2で包まれているから、毛がに1の表

(3)

特開平6-312779

4

面に突出している針状の突起によって包装用袋3が損傷することがない。

【図面の簡単な説明】

【図1】第1工程を説明する斜視図である。

【図2】第1工程を説明する斜視図である。

【図3】第2工程を説明する斜視図である。

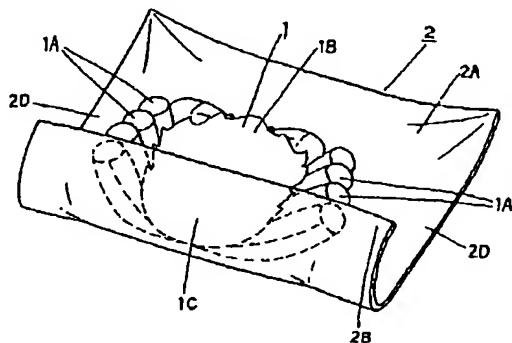
【図4】毛がにを包装した状態の略図的縦断面図である。

【図5】作用を説明する要部拡大縦断面図である。

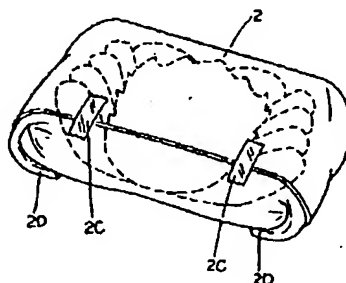
【符号の説明】

- 1 毛がに
- 2 包装用シート
- 2C 感圧式接着テープ
- 3 包装用袋
- 4 脱酸素剤

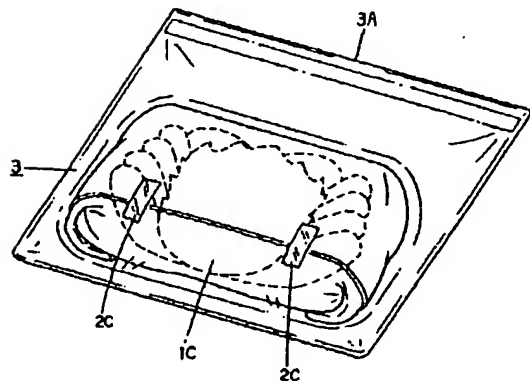
【図1】



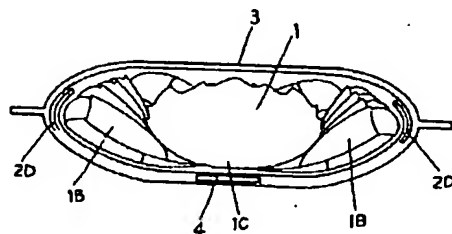
【図2】



【図3】



【図4】



(4)

特開平6-312779

【図5】

